

RANGETOP

PROFESSIONAL 90 CM

RT-6Q-90-XP-1HXA



COMERCIAL



Tipo de cocção: Gás.

built-in

Built-in, produto projetado para ser totalmente embutido.

90 cm

Disponível na plataforma de 90 cm, largura do produto de 91,2 cm.



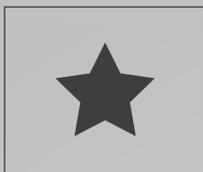
Produto funciona com gás GLP ou GN, kit de conversão incluso.



Queimadores originais da marca Sabaf/Defendi maior durabilidade e segurança.



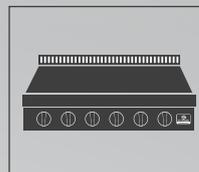
Possui 6 queimadores, sendo: 1 High Power, 2 Dual Flame Simmer, 3 Superrápidos.



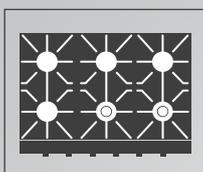
Acendimento superautomático: o fogo é aceso pelo botão, sem necessidade de botões secundários.



Reacendimento Automático: caso a chama de algum queimador se apague, ela é acendida automaticamente, evitando possíveis acidentes.



Acabamento externo em Aço inoxidável, design robusto e alta performance.



Mesa esmaltada, proporcionando maior durabilidade ao produto, evitando o amarelamento na mesa.



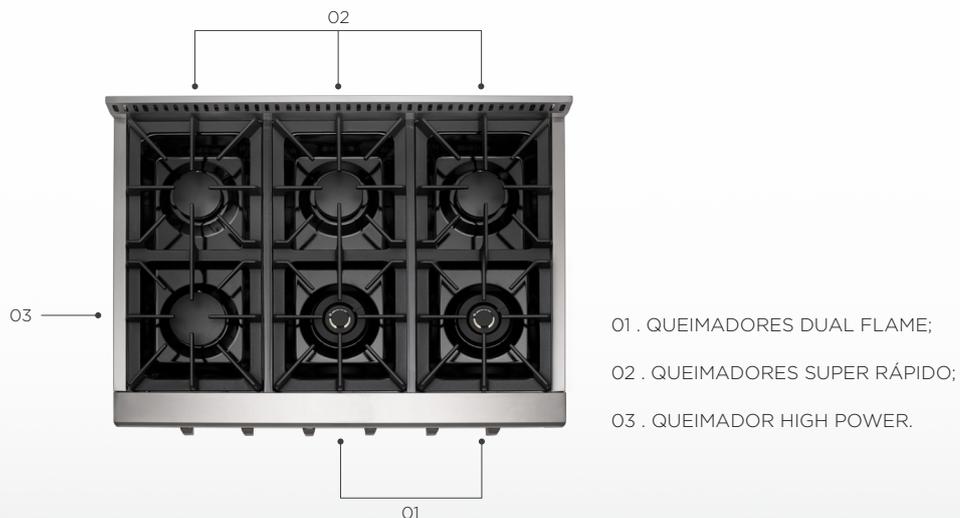
Trempe em Ferro Fundido: maior durabilidade contra desgastes de uso.



Iluminação nos manípulos com LEDs na cor azul: maior praticidade e sofisticação no manuseio.



MAPA DE QUEIMADORES



DICAS DE UTILIZAÇÃO

Potência dos Queimadores

Cada queimador possui uma potência específica, adequada para o preparo de alimentos de diferentes tipos. A unidade de medida utilizada é Watts (W), padrão do mercado, que representa a quantidade de energia (calor).

TIPO DE QUEIMADOR	POTÊNCIA	SELEÇÃO DE CHAMA		
		BAIXA	MÉDIA	ALTA
Queimador Super Rápido	3.500 W		•	•
Queimador High Power	5.000 W		•	•
Queimador Dual Flame Simmer	4.400 W	•	•	•

Uso dos Queimadores

Chama Alta

Indicados para o preparo rápido de alimentos por oferecer grande quantidade de calor, e maior velocidade evitando perda de propriedades e sabores. Outra funcionalidade das chamas altas é selar carnes.

É importante ressaltar que os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo nesses queimadores.

Resumindo, as chamas altas servem para:

- Esquentar o óleo até que atinja a temperatura ideal de 180°C;
- Selar carne, criando uma crosta, evitando perdas de suco, independentemente do tamanho ou espessura;
- Refogar vegetais, fritar alho e preparar outros pratos.

Chama Média

Indicados para o cozimento de alimentos sólidos, pois mantêm a temperatura necessária para atingir 70°C no centro da panela, efetuando o cozimento total, sem queimar a parte externa. Resumindo, as chamas médias servem para:

- Cozinhar carnes;
- Cozinhar massas;
- Frituras em geral, pois mantêm a temperatura atingida no queimador de maior potência.

Chama Baixa

Indicados para reduções e pratos líquidos em geral. Possui uma temperatura menor a dos demais queimadores, evitando a evaporação excessiva da água e perdas de propriedades e nutrientes. Resumindo, as chamas baixas servem para fazer:

- Confit (com cozimento lento);
- Molhos;
- Risotos;
- Banho-maria;
- Doces e sobremesas.

O Rangetop por possuir uma alta potência de emissão de calor, recomenda-se utilizar coifas de maior capacidade de sucção e sistema de filtragem que suportem altas temperaturas.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de aquecimento	Gás
Compatível com gás	GLP / GN
Largura	912 mm
Quantidade de queimadores	6
Potência total dos queimadores	24.300 W
Queimador Dual Flame SIMMER 4.400 W	2
Queimador HIGH POWER 5.000 W	1
Queimador Super Rápido 3.500	3
Dimensões do produto	912 x 260 x 710 mm
Dimensões da embalagem	1.005 x 345 x 770 mm
Peso líquido	50 Kg
Peso bruto	42,5 Kg
Corrente	0,01 A
Tensão	127 V
Garantia	2 anos*

* Para instalação, verificar dimensões do produto e nicho no gabarito do produto.



*O PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE OFERECE A VOCÊ A EXTENSÃO DA GARANTIA DE 1 PARA 2 ANOS. PARA OBTER O BENEFÍCIO, CADASTRE-SE NO PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE NO SITE **WWW.ELETTROMECCOM.BR** E ACOMPANHE AS PRÓXIMAS NOVIDADES INTERAGINDO COM A ELETTROMECCOM NOS CANAIS DIGITAIS.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de março/2016. O benefício da extensão de garantia somente terá validade para os clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se até 3 meses após a emissão da nota fiscal. Válido para os produtos que se encontram no site.

Para a sua segurança e comodidade, os produtos Elettromec atendem as normativas e regulamentados do INMETRO. As especificações técnicas destacadas em cada categoria de produto são apresentadas de maneira geral e variam de acordo com a linha e/ou modelo de produto.

A Elettromec busca a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reservando-se o direito de alterar os produtos e características técnicas ou estéticas, sem aviso prévio.



SEGURANÇA/INSTALAÇÃO

Não há cobertura de garantia para defeitos decorrentes de erros em instalações efetuadas por profissionais não credenciados pela Elettromec. Confira os postos autorizados na área “Assistência Técnica” no site www.elettromec.com.br.

* É recomendado que a instalação do produto, seja realizada por um posto de serviço autorizado Elettromec.